



SAFBREW F-2

Ingrédients : Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E491

FERMENTIS

Safbrew F-2 a été sélectionnée spécifiquement pour la fermentation secondaire en bouteille et en fût. Cette levure assimile très peu le maltotriose mais assimile les sucres de base (glucose, fructose, saccharose, maltose) et se caractérise par un profil aromatique neutre qui respecte les caractéristiques de la bière de base.

Safbrew F-2 résiste à des teneurs en alcool élevées (> 10 % v/v) et assure aux brasseurs toutes les propriétés recherchées lors d'une refermentation

- Conservation de la bière, par piégage de l'oxygène
- Apport de rondeur et d'arômes de maturation
- Carbonatation
- Colle bien au fond des bouteilles/fûts et fait un joli nuage lors de sa remise en suspension

TEMPÉRATURE DE FERMENTATION : 15-25°C (59-77°F)

DOSAGE : 2 à 7 g/hl

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

REHYDRATATION

Safbrew F-2 ne doit en aucun cas être rehydratée directement dans la bière.

Saupoudrer la levure dans 10 fois son poids d'eau stérile à une température de 27°C ± 3°C (80°F ± 6°F). Laisser reposer 15 à 30 minutes puis remuer délicatement.

MISE EN OEUVRE

Ajouter 5 à 10 grammes de sucre par litre de bière (pour obtenir une saturation de 2,5 à 5g/l de CO₂)

Ensemencer la bière sucrée, qui doit être à température de fermentation (20-25°C) avec la levure rehydratée.

La carbonatation est réalisée en 1 à 2 semaines à 20-25°C.*

A l'issue de la refermentation, la bière peut être stockée au froid et acquiera de la rondeur après 2 à 3 semaines.

* la carbonatation réalisée à 15°C peut prendre plus de 2 semaines

SPÉCIFICATIONS :

% levure sèche :	94,0 - 96,5
Cellules viables à l'ensachage :	19 x 10 ⁹ /g
Bactéries totales* :	< 5 / ml
Bactéries acétiques* :	< 1 / ml
Lactobacilles* :	< 1 / ml
Pediococcus* :	< 1 / ml
Levures sauvages non <i>Saccharomyces</i> * :	< 1 / ml
Micro-organismes pathogènes :	conforme à la réglementation.

*correspond à un ensemencement de 100 g/hl e.g > 6 x 10⁶ cellules / ml

STOCKAGE

Lors du transport : le produit peut être transporté et stocké à température ambiante pour des périodes n'excédant pas trois mois sans que cela n'affecte ses performances.

A destination finale: Stocker au frais (< 10°C/50°F) et au sec.

DURÉE DE VIE

24 mois à compter de la production. Se référer à l'emballage pour la DLUO. Les sachets ouverts doivent être refermés et stockés à 4°C (39°F) et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Sachets conditionnés sous atmosphère protectrice - Ne pas utiliser les sachets percés ou endommagés.

Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité finale de la bière il est primordial de respecter le processus de fermentation conseillé. Nous recommandons de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.